

Estudantes de Tefé desenvolvem bebida semelhante ao café a partir da amêndoa do tucumã

21/10/11 - Uma das grandes novidades científicas apresentadas na 8ª Semana Nacional de Ciência Tecnologia (SNCT) do Amazonas foi o Café de Tucumã. O fruto típico da Amazônia é a matéria prima do projeto 'Café do Coco de Tucumã', desenvolvido por alunos do Centro Educacional Gilberto Mestrinho, localizado em Tefé. O trabalho, financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Amazonas (FAPEAM), através do Programa Ciência na Escola (PCE), surgiu há um ano com a proposta de utilizar alimentos regionais na merenda escolar. O produto final do projeto está em exposição na Estação Ciência localizada no Clube do Trabalhador do Sesi (Bairro São José).

[Siga a SECTAM no Twitter!](#)

Rica em vitaminas A e E a polpa do tucumã já frequenta a mesa dos amazonenses há muito tempo. No entanto a proposta do projeto 'Café do Coco de Tucumã' é apresentar uma nova forma de consumir o produto, agora também como bebida. "A ideia é propor uma alternativa para o café da manhã dos ribeirinhos. A ciência pode ajudar nessa transformação", disse Maria Duciele Costa Soares, uma das coordenadoras do projeto.

Segundo a professora, eles estão entusiasmados com os resultados já obtidos com os experimentos, mobilizando a comunidade em um trabalho de colaboração coletiva, já que para a produção de apenas 1kg de café são necessários cerca de 200 frutos.

"Além do café propriamente dito também conseguimos extrair outro subproduto, o óleo, que pode ser usado tanto na indústria alimentícia, como óleo de cozinha, quanto na indústria cosmética, com diversas aplicações", disse a estudante Késia Jéssica Monteiro, uma das bolsistas do projeto. Mas o trabalho também tem encontrado alguns entraves, entre eles o manejo do produto. "O tucumã é uma fruta muito dura e ainda nos falta uma ferramenta para quebrá-la com mais facilidade", lamentou.

A coordenadora do projeto também destacou o caráter ecológico da pesquisa, já que há o reaproveitamento de um resíduo que seria descartado, na maioria das vezes, de maneira irregular. "A

nossa intenção é que o tucumã seja totalmente utilizado”. Segundo a professora, a polpa seria destinada ao consumo tradicional, a amêndoa para a produção do café, as cascas para adubo e até o coco poderia se transformar em carvão. “Para atingir essa meta nós buscamos parcerias. Restaurantes, cafés da manhã e centros de pesquisa são bem-vindos ao projeto”, comentou, reforçando que o produto já está patenteado.

Outro resultado já conquistado com o projeto é um pouco mais subjetivo, mas não menos importante. É que o trabalho tem contribuído para despertar a curiosidade científica na comunidade escolar. “Eu mesma não acreditava que fosse possível transformar a amêndoa torrada do tucumã em uma bebida semelhante ao café, mas aos poucos fui me deparando com novas descobertas a cada dia”, explicou Késia, reforçando que mesmo no interior do Amazonas também se faz ciência.

Imagem 2: Equipe do projeto que produz a bebida a partir do tucumã (Autoria: Sílvia Leila Alves - CIÊNCIA EM PAUTA/SECTAM).

CIÊNCIA EM PAUTA/SECTAM, por Sílvia Leila Alves